Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

CJ63

Informaciones de equipo

© Sealed Air Corporation 2011, CJ63_EI_CJ63_ES_0108.fm

ÍNDICE:

DESCRIPCIÓN Y CARACTERISTICAS PRINCIPALES
DIMENSIONES
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
CONFIGURACIÓN

Sealed Air S.L.

C/ Antonio Machado, 78-80
Edificio Australia - Planta Baja
E-08840 Viladecans (Barcelona)
España

Telephone: +34 93 635 20 00
Telefax: +34 93 635 21 11
cryovac.spamkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

® Reg. U.S. Pat. & TM Off. © Sealed Air Corporation 2011. All rights reserved. Printed in Switzerland
The “9 Dot Logo” and “Sealed Air” are registered trademarks of Sealed Air Corporation (US).
No part of this manual may be reproduced or transmitted to any party without prior expressed written consent from Sealed Air Corporation.

1 Descripción y características principales

1.1 Descripción

El túnel de contracción por aire caliente CRYOVAC® CJ63 está expresamente diseñado para operación en línea con máquinas BDF de calificación HFFS. El CJ63 proporciona termo-retracción óptima para paquetes de atmósfera modificada envueltos con película retráctil impermeable CRYOVAC BDF® así como películas retráctiles permeables para, por ejemplo, pizza.

Idóneo para una variedad de productos, CJ63 incluye tres estaciones de soplado independientes (bóvedas) en las que la temperatura del aire puede adaptarse por separado desde la ambiental hasta 220°C.

En el CJ63 se dispone de dos diferentes perfiles de bóveda en función de las aplicaciones:

- Uno específicamente para productos con bandeja
- Uno específicamente para productos sin bandeja

Los productos se transportan hasta el interior del túnel mediante rodillos revestidos con silicona, lo que garantiza que la corriente de aire caliente se aplique igualmente a la cara inferior del producto a fin de garantizar un efecto de retracción global y homogéneo.

La combinación de corriente de aire caliente en cada estación de soplado con la velocidad variable del transportador resulta en un proceso de retracción secuencial y exacto para conseguir el aspecto merchandising deseado.

Un ventilador refrigerador dispuesto a la entrada y salida del túnel genera una cortina de aire que impide que el aire caliente del túnel de contracción escape hacia el entorno de producción. El ventilador refrigerador de la salida en el extremo del túnel garantiza el enfriamiento del paquete o envase para una manipulación más rápida y segura.

La construcción es sencilla y robusta. Todos los elementos críticos están tratados contra el entorno corrosivo frecuentemente encontrado en las naves de producción y envasado de alimentos. Diseñado con el propósito centrado en la ergonomía, seguridad e higiene, es fácil de operar y de limpiar, sencillo de mantener y cumple toda la legislación europea pertinente a la seguridad e higiene.

© Sealed Air Corporation 2011, C.J63, EI_CJ63_ES_0108.fm

1.2 Características principales

- No requiere operadores (sólo supervisor)
- Proceso continuo
- Control electrónico de la temperatura para resultados estables y repetitivos
- Corriente de aire regulable - versátil en la aplicación
- Testigo luminoso de alarma para indicar fallo del motor del transportador o del ventilador - facilita una advertencia prematura de la interrupción
- Cinta a velocidad variable
- Excelente rendimiento de retracción por las tres estaciones de soplado (bóvedas) particulares
- Función de paralización, las cortinas de aire se interrumpen y el transportador continúa funcionando después de finalizada la producción - para una mejor y más rápida refrigeración (el tiempo de enfriamiento conmuta antes de que la cinta transportadora se detenga)
- Cubierta de enclavamiento y un sistema de control de fallos de la categoría 1 combinados para aportar un sistema de seguridad conforme al estado más avanzado de la técnica
- Diseño higiénico que se traduce en limpieza fácil y efectiva
- Buen acceso a fines de mantenimiento, por ejemplo, cubierta articulada mediante bisagras para acceso al interior del túnel y paneles desmontables
- Robusta, altos estándares de calidad de la construcción empleando exclusivamente materiales homologados para productos alimenticios

© Sealed Air Corporation 2011, CJ63, EI_CJ63_ES_0108.fm

2 Dimensiones

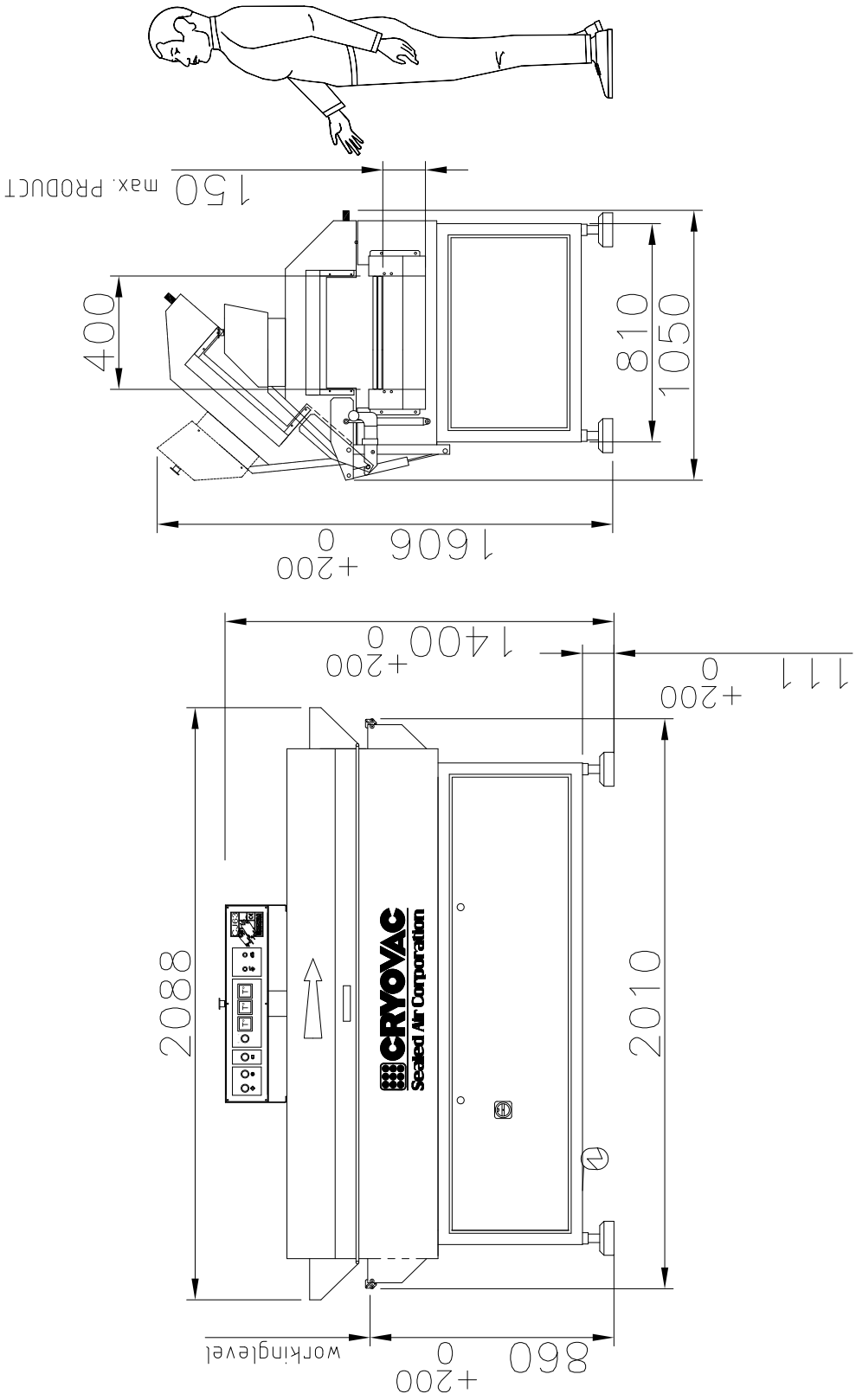

Fig. 2-1, Dimensiones

© Sealed Air Corporation 2011, C.i63, EI_C.i63_ES_0108.fm

3 Características técnicas

3.1 Dimensiones de la máquina

Largo, ancho y alto	Véase el diseño de la máquina

3.2 Peso

350 Kg. aprox.

3.3 Servicios

3.3.1 Electricidad

	Versión europea	Versión americana (bajo pedido)
Suministro eléctrico	400 V	440 V
N° de fases	3 + tierra	3 + tierra
Frecuencia	50 Hz	60 Hz
Consumo energético por hora (promedio)	10 kWh	10 kWh
Potencia instalada	18 kW	18 kW
Tipo de protección	32 A	32 A

3.4 Características operativas

3.4.1 Dimensiones del producto

Largo	sin límite
Anchura máx.	370 mm
Altura máx.	150 mm
Peso	desde 0,05 hasta 15 Kg.

3.4.2 Detalles funcionales

Temperatura de contracción	hasta 220°C
Período de caldeo	unos 20 - 30 min. partiendo de 15° C hasta la temperatura de operación
Velocidad de operación	7 - 28 m/min
Nivel acústico	72 dB(A) en el puesto de trabajo del operador
N° de operadores	1 operador para supervisión

© Sealed Air Corporation 2011, C.i63, EI_C.i63_ES_0108.fm

4 Configuración

4.1 Estándar

- Panel de mandos
- Controladora electrónica de la temperatura
- Cortinas de aire en la entrada incorporando:
  - dos ventiladores
  - una cortina de teflón
- Cinta transportadora moderada incorporando:
  - velocidad variable (inversor de frecuencia)
  - rodillos recubiertos con silicona
- Tres estaciones de soplado particulares (bóvedas)
- Cortinas de aire en la salida incorporando:
  - dos ventiladores
  - una cortina de teflón
- Kit de piezas de recambio
- Manual técnico
- Declaración de conformidad

4.2 Versiones

- CJ63 RHT, de derecha a izquierda para productos con bandeja
- CJ63 LHT, de izquierda a derecha para productos con bandeja
- CJ63 RHF, de derecha a izquierda para productos sin bandeja (queso)
- CJ63 LHF, de izquierda a derecha para productos sin bandeja (queso)
- Suministro opcional de aire (bajo pedido)
- Panel de mandos remoto (bajo pedido)
- Juego para incrementar el suministro eléctrico de 400 a 440 V (bajo pedido)

4.3 Opciones

- Juego para incrementar la velocidad hasta a 35 m/min
- Cinta de acumulación de la salida
- Trinquete de fácil liberación para la cubierta superior
- Rodillos (impulsados) de la entrada y salida sincronizados

4.4 Configuración recomendada de línea

- Máquinas BDF de calificación HFFS + CJ63

© Sealed Air Corporation 2011, CJ63_EI_CJ63_ES_0108.fm